

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

I VINI DELLE FESTE



AIS MILANO • 15 DICEMBRE 2017

♥ 0 👁 223 ➦ 0



I vini delle feste (Image: CC0 Creative Commons, via Pixabay).

I vini delle feste



In collaborazione con **AIS Milano**.

Le festività natalizie sono per antonomasia il momento più godereccio dell'anno dal punto di vista della tavola. Occasioni di ritrovo e di condivisione anche gastronomica, soprattutto in un paese come l'Italia ricco di tradizioni locali, dove le ricorrenze religiose si intrecciano spesso alla cucina. Prodotti a volte poveri a volte esclusivi, che talvolta restano appannaggio di una piccola comunità o, al contrario, varcano anche i confini nazionali, come il panettone o le lenticchie. È proprio in queste occasioni che anche il vino assume una sua particolare rilevanza come elemento aggregatore e piacevole abbinamento alle preparazioni.

Una buona e bella tavola non può fare a meno di altrettante ricercate bottiglie. Ricercate non significa necessariamente costose ma sta ad indicare quell'atteggiamento di attenzione al miglior abbinamento possibile, quell'impegno che si riserva alle cose importanti proprio come la tavola delle grandi occasioni.

Volendo ipotizzare un pasto della festa possiamo immaginare di iniziare il nostro banchetto con un aperitivo: in questo caso una bollicina è quanto mai indicata. La nostra bollicina dovrebbe avere un gusto decisamente secco per meglio abbinarlo a semplici stuzzichini; sceglieremo quindi un brut o un extra-brut lasciando al padrone di casa la possibilità di optare tra l'aromaticità del prosecco o la struttura di un metodo classico, sia esso Franciacorta, TrentoDoc o di altre regioni italiane. Gli amanti della tipologia potranno senza dubbio rivolgersi al più blasonato spumante al mondo: lo champagne che, con i suoi sentori complessi, porterà una nota elegante alla tavola.

Proseguendo con un antipasto, affettati, salumi e giardiniera richiamano un vino con un moderato tenore alcolico e una leggera effervescenza; si può ipotizzare un lambrusco o una bonarda vinificati frizzanti. Se invece il piatto di ingresso è a base di pesce o di tartine magari con accompagnamento

di una ricca insalata russa, si può pensare di continuare con le bollicine utilizzate per l'aperitivo, eventualmente passando ad una versione maggiormente strutturata. In alternativa si può stappare un bianco fermo caratterizzato da una buona acidità e supportato da una giusta nota sapida. Possiamo rivolgersi, restando in Lombardia, ad un Lugana o, spaziando verso il mare, ad un Vermentino ligure o toscano oppure al campano Fiano di Avellino.

I primi piatti della tradizione passano attraverso le paste al forno, quelle della tradizione con ragù di carne o alleggerite da un ripieno di verdure, non dobbiamo dimenticare poi i tradizionali cappelletti al brodo di cappone che possono essere arricchiti da una dose di tartufo. In questi casi un vino rosso è quasi d'obbligo; possiamo proporre un vino fresco, di media struttura che riesca ad abbinarsi piacevolmente anche in caso di condimenti a base di pesce. Ci orienteremo quindi verso un Pinot Nero o un Nebbiolo di Langa o un Rossese di Dolceacqua tutti di annate recenti e la cui vinificazione non abbia previsto il passaggio in legno in modo da poter apprezzare le loro caratteristiche di freschezza e fragranza. Chi volesse invece proseguire con un vino bianco anche in funzione di un secondo piatto di pesce, potrà accompagnare le pietanze con un vino bianco maggiormente strutturato, magari che ha visto un breve affinamento in legno, le cui caratteristiche di acidità e sapidità siano smorzate dalla maggior struttura.

Nel prossimo articolo proseguiamo con la restante parte del banchetto delle feste.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano capodanno feste Festività Natale vino wine